فطيرة الفواكه

المقادير

1 4/1	كوب دقيق قمح
2/1	كوب مكسرات مطحونة
2/1	كوب زبد
4	ملعقة كبيرة ماء

الحشو

2/1	كوب مشمش جاف مكعبات
2/1	كوب تمر قطع
2/1	كوب قراصيا قطع
2/1	كوب تين مجفف قطع
2/1	كوب زبيب
1	كوب عصير برتقال
2	ملعقة كبيرة ماء ورد
1	كوب فواكه طازجة (مكعبات)
1	كوب عسل نحل
2	ملعقة كبيرة ماء زهر
	آيس كريم وأوراق نعناع طازج للتقديم

الطريقة

- يُسخن الفرن على 180 درجة مئوية.
- يُخلط الدقيق مع المكسرات والزبد بأطراف الأصابع في وعاء عميق.
- يُضاف الماء إلي الخليط مع العجن حتى نحصل على عجين متجانس.
- يُلف العجين ويُغطى ويُترك بالثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- يُفرد العجين في قالب تارت مع الضغط ويُساوى.
- يُوضع بالفرن لمدة 25 دقيقة أو حتى تمام النضج.
- يُترك ليبرد.

الحشو

- يُوضع عصير البرتقال وماء الورد في إناء على نار متوسطة.
- تُضاف الفواكه المجففة وتُترك حتى تمام النضج(تلين).
- يُترك الخليط ليبرد ثم يُوضع داخل التارت.
- يُقدم مع الآيس كريم.
- تُوضع الفواكه الطازجة مع العسل وماء الزهر في وعاء على نار متوسطة.
- تُترك لمدة 5 دقائق ثم تُترك لتبرد وتُوضع في تارت آخر وتُقدم مع الآيس كريم والنعناع